



POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE DE FORMATION

BOUCHERIE - CHARCUTERIE TRAITEUR

• Les métiers de l'alimentaire enseignés à l'ESM :

boulangier, pâtissier, chocolatier - confiseur, boucher, charcutier - traiteur.

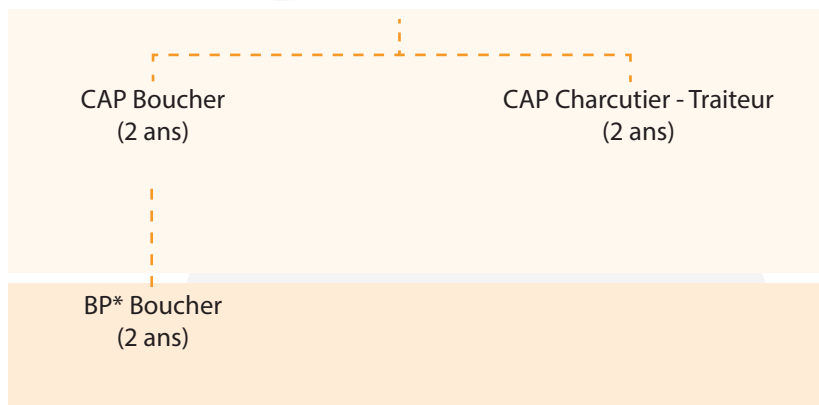
• Les + de L'ESM :

- Avec plus de trente ans d'expérience et des partenaires de renommée, le pôle alimentaire bénéficie d'une grande notoriété.
- Deux laboratoires performants équipés selon les normes européennes offrent aux apprentis un site de formation d'excellence.
- Des formateurs qui perpétuent avec passion, un savoir-faire respectueux des traditions, afin d'apprendre à nos apprentis(e)s à satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

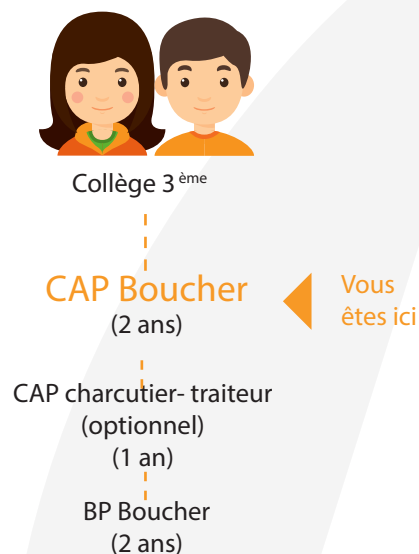


* Brevet Professionnel

CAP boucher

Niveau V - Professionnel qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Le titulaire du CAP Boucher choisit et achète les carcasses, les découpe puis les transforme en d'appétissants morceaux qu'il présente à sa clientèle. Il maîtrise l'ensemble des techniques qui permette de désosser, de dénervé et de dégraisser. Commerçant, il conseille ses clients sur le choix des morceaux et la façon de les cuisiner. Fabricant, il prépare des plats élaborés comme les rôtis, les paupiettes, les volailles farcies et les brochettes.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans : jeune sorti d'une classe de troisième.
- En 1 an : titulaire d'un CAP charcutier - traiteur ou d'un Bac

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1^{ère} année : 420h

2^{ème} année : 420h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Education physique et sportive (EPS)

Domaine Professionnel

- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
- Transformation des produits
- Préparation à la vente, commercialisation

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Actuellement, la profession offre un grand nombre d'opportunités. Les débutants sont donc les bienvenus. Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre une entreprise.

Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec un CAP charcutier-traiteur (en 1 an) et un BP Boucher.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : esm@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60